

Maďarský perkelt

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 čajová lžička sladké papriky
0,5 čajové lžičky pálivé papriky nebo feferonky
4 rajčata
500 g předního libového hovězího masa
sůl, pepř, drcený kmín
1 lžíce oleje
2 cibule
1 dl vody
3 lžíce kečupu
0,5 kostky hovězího bujónu
2 lžíce hladké mouky
2 čerstvé zelené papriky
1 párek

Postup

Omyté, osušené maso zbavíme tuku a blan. Nakrájíme na stejně velké kostky. Kostky vložíme do keramické nádoby pomalého hrnce. Postupně přidáme obě papriky, sůl, drcený kmín, pepř, olej a 2 lžíce mouky. Směs důkladně promícháme. Přidáme jemně nakrájenou cibuli, papriky na nakrájené na nudličky, rajčata na osminky a párek na kolečka. Nakonec přilijeme 1dl vody, přidáme 3 lžíce kečupu a rozdrobíme 0,5 kostky hovězího bujónu. Opět všechno důkladně promícháme. Keramickou nádobu se směsí vložíme do pomalého hrnce a vaříme na I. stupni 8h nebo na II. stupni 5h.

Příloha: chléb